

ANTIPASTI E SNACK

Gamberi in panure di papavero su crema di asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 mazzo di asparagi
1 scalogno
8 cucchiari di olio extravergine di oliva
300 g di gamberi
1 albume
abbondanti semi di papavero
1 bicchierino di brandy
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare lo scalogno.

In una pentola con abbondante acqua salata lessare gli asparagi, togliere le punte e saltateli in padella con 3 cucchiaini di olio e lo scalogno.



2 Nel mixer frullare gli asparagi e tenere in caldo.



3 Sgusciare i gamberi, passateli nell'albume d'uovo ben sbattuto e salato.



4 Impanare solo un lato con semi di papavero.



5 In una padella con 3 cucchiari di olio caldissimo adagiare sul lato senza semi i gamberi, scottarli e versare mezzo bicchierino di brandy.



- 6** Fate sfumare, scolatrlri e passarli in forno sopra una placca rivestita di carta forno a 160°C per 5 minuti.

Nel frattempo saltare le punte degli asparagi nella padella dei gamberi con 2 cucchiari di olio.



- 7** Versare la crema in una coppa, sopra adagiare i gamberi con qualche goccia del loro intingolo, le punte degli asparagi e servire.

